MORGAN
MÜNCHEN
CATERING EQUIPMENT

Bedienungsanleitung

Unsere Geräte erfüllen die CE - Richtlinien
Auf Anfrage erhalten Sie von uns die Konformitätserklärung

Vakuummaschine

Artikel MODZ400T

Allgemeines
die Übersetzung der Bedienungsanleitung wurden nach besten Wissen erstellt, eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen.

Es können von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß verwendet wird.

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise dient dazu, optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und /oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät insbesondere vor der Inbetriebnahmen, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Beschreibung
Dieses Gerät ist nur zum evakuieren von Lebensmitteln geeignet. Bitte Lebensmittelverordnung beachten

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

Das Gerät darf nur von Fachpersonal benutzt werden
Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen
Kinder und andere nicht kompetente Personen unbedingt fernhalten
Vor dem Säubern der Maschine unbedingt sicher gehen, dass der Netzstecker abgezogen ist

Technische Daten Vakuummaschine					
Artikel N°	Abmessungen (mm)	Kammergröße (mm)	Schweißbalken (mm)	Leistung Watt	Spannung V
MODZ400T	540x490x560H	420x435x70H	400x10	750, 20m³/h.	230V/50Hz

Verpackung

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie bitte die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Prüfen Sie bitte, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind.

Installation

Das anschließen der Maschine muss vom Fachpersonal ausgeführt werden.

Achten Sie, dass das Kabel nicht mit scharfen Gegenständen oder Wärmequellen in Verbindung kommt. Das Gerät bei nicht korrekter Funktionalität nicht benutzen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden, die möglicherweise daraus bei Nicht-Einhaltung resultieren ab.

Reinigung- und Wartungsarbeiten

Vor der Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten, sicherstellen dass der Netzstecker gezogen ist.

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Schwamm oder ein Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Mit einen trockenen Tuch nachreiben.

Bitte verwenden Sie keine Scheuer-, Entkalkungs-, Lösungs-, oder Verdünnungsmittel, da die Rückstände dieser Mittel gesundheitsschädlich sein können.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Inbetriebnahmen sauber ist.

Schaltkasten, darf NICHT mit Wasser in Verbindung gebracht werden

Aufstellen der Vakuummaschine

Der Raum der vorgesehen ist muss über genügende Beleuchtung verfügen, der muss bedarf einer geeigneten Steckdose (230V/380V). Abstellfläche muss gut nivelliert und im trockenen Zustand sich befinden. Vor dem aufstellen muss auf jedem Fall berücksichtigt werden, dass die geltenden Arbeitsplatz Gesetze erfüllt werden. Bitte das Gerät nicht in einem explosions geferderten Raum erfolgt.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Ihre Verpackungsmaschine wurde speziell für die Erhaltung der Frische von Lebensmitteln entwickelt, ebenso zum Schutz von Non- food Artikeln gegen Umwelteinflüsse. Dies geschieht durch den Verpackungsvorgang Ihrer Produkte in siegelfähiges Verpackungsmaterial. Durch den Entzug der Atmosphäre unter Verwendung von Vakuumbeuteln mit guter Barriereeigenschaften sind Ihre Produkte hygienisch verpackt und behalten
So ihr natürliches Aussehen.
Damit keine Schäden an Menschen oder der Maschine entstehen, stellen Sie sicher, dass die Bedienung nur durch zuvor unterwiesenes Personal getätigt wird.

- **Kinder, sowie Tiere jeglicher Art sind von der Maschine fernzuhalten.**
-
- **Den Acrylglasdeckel keiner direkten UV- Quelle aussetzen.**

MORGAN übernimmt keine Haftung für Folgeschäden, die durch die unsachgemäße Bedienung oder höhere Gewalt entstanden sind. Die Anschlussspannung Ihrer Maschine entnehmen Sie bitte vom Typenschild.

- **Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für zukünftige Bezugsnahmen auf.**

- **Lesen und beachten Sie alle auf der Maschine angebrachten Warnungen und Anweisungen.**

- **Vor Reinigung der Maschine muß das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden, oder sofern vorhanden, die Maschine am Hauptschalter ausgeschalten werden.**

- **Stellen Sie die Maschine nur auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Achten Sie darauf , dass sich keine Gegenstände unter ihr befinden, ferner sollte sie für Wartungsarbeiten gut zugänglich sein.**

- **Halten sie Lüftungsschlitze an der Maschine frei. Stellen Sie die Maschine nie in der Nähe einer Heizquelle auf.**

- **Die Maschine darf nie direkt mit Wasser in Verbindung kommen.**

- **Der Netzanschluss muss mit dem Typenschild Ihrer Verpackungsmaschine übereinstimmen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an das örtliche Elektrizitätswerk.**

- **Vermeiden Sie Beschädigungen am Netzkabel. Verlegen Sie es so, daß niemand darüber stolpern kann.**

- **Wird das Kabel beschädigt, ist es sofort zu ersetzen.**

- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze der Maschine, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.**

2. Sicherheitsanweisungen

- **Vermeiden Sie nach dem Öffnen der Kammer den direkten Kontakt**
- **Mit der Siegelleiste, da diese unter Umständen noch eine erhebliche Temperatur aufweisen kann.**
- **Verletzungsgefahr (60°C) !!!!**

Werden Schutzgasflaschen eingesetzt, so dürfen diese niemals in liegender Position in betrieb genommen werden. Es ist sicherzustellen, daß die Schutzgasflaschen aufrecht an die Maschine angeschlossen und gegen Umfallen (z.B. mit einer stabilen Kette) gesichert werden

- **Zur Erstellung von Vakuumverpackungen mit Schutzgasatmosphäre Dürfen ausschließlich Inertgase eingesetzt werden, bei denen der Sauerstoffanteil 21% Vol. nicht übersteigen darf.**

- **Vakuumieren Sie keine explosiven Gegenstände bzw. leicht entzündliche Flüssigkeiten wie Benzin oder Öl.**

- **Achten sie auf eine funktionierende Raumbelüftung. Achtung!! Explosionsgefahr!!**

MORGAN hat jede Anstrengung übernommen, die Vollständigkeit, Genauigkeit und Aktualität dieser Betriebsanleitung zu gewährleisten.
MORGAN übernimmt jedoch keine Verantwortung für Folgeschäden, die auf Unsachgemäßen Gebrauch oder höherer Gewalt zurückzuführen ist.

3. Inbetriebnahme:

- Vor dem Anschluss an das Netz ist darauf zu achten, dass die Spannungs- und Frequenzangaben auf dem Typenschild der Maschine mit dem Ortsnetz übereinstimmen.
- Betriebsschalter (Klappschalter auf der rechten Seite) muss auf Stellung „OFF“ stehen.
- Prüfen, ob genügend Öl in der Pumpe ist. Optimaler Ölstand ist wenn das Öl im Schauglas halbvoll ist.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.
- Betriebsschalter (Klappschalter auf der rechten Seite) einschalten (Stellung ON)
- Betriebslampe und Striche im Display leuchten auf (Maschine betriebsbereit)
- Wenn sie jetzt den Deckel schließen fängt die Pumpe an zu arbeiten.
- Die Maschine ist nun funktionsbereit

4. Funktionsweise

Die Anzahl, der in der Wanne verbleibenden Einlegeplatten, richtet sich nach der Höhe der zu verpackenden Ware. Die Ware wird so in der Wanne plaziert, daß sich seine Mittelachse und die Oberkante des Schweißbalkens ungefähr auf gleicher Höhe befinden

Die gefüllten Vakuumbeutel sind mit der offenen Seite auf den Schweißbalken zu legen. Dabei ist darauf zu achten, daß die zu schweißende Stelle möglichst falten- und fettfrei ist.

Nun stellen Sie die Temperatur des Schweißbalkens ein. Mit den Tasten Low (niedrig), middle (mittel) oder high (hoch) können Sie je nach Beschaffenheit des Beutels die Schweißleiste einstellen.

Im nächsten Schritt stellen Sie das Vakuum ein. Zuerst drücken Sie die Taste **Vacuum** mit den **Pfeilen hoch ▲** oder **runter ▼**können Sie Vakuum hinzufügen oder herausnehmen. Mit der Taste **sealing Temperatur** können Sie die Temperatur des Schweißdrahtes einstellen. Mit den **Pfeilen hoch ▲**oder **runte**r**▼** können Sie die Temperatur verändern.
Schließt man nun den Acrylglasdeckel, so beginnt der Verpackungsvorgang und läuft automatisch ab. Das zunehmen des Vakuums in der Kammer kann mit Hilfe des Vakuummeters am Bedientableau beobachtet werden. Der Schweißvorgang wird durch die Meldeleuchte cooling angezeigt. Der Verpackungsvorgang ist beendet, wenn sich der Deckel von selber wieder öffnet.

Die Ware kann nun entnommen werden und ist auf Vakuum und Schweißnahtfestigkeit zu überprüfen. Bei zu niedriger Schweißtemperatur Läßt sich die Naht leicht von Hand trennen, bei zu hoher Schweißtemperatur zeigt die Naht Dampfbläschen oder braune Färbung.

Beim Verpacken von teilweise flüssigen Waren (z.b. Fleisch mit Sauce) sollte von vornherein mit verringertem Vakuum gefahren werden, da sonst zuviel Flüssigkeit verdampft und der Vakuumpumpe schadet.

Beim Verpacken heißer Flüssigkeiten muß die Vakuumhöhe der Produkt-temperatur angepaßt werden. Da die Verdampfungstemperatur bei sinkendem Druck ebenfalls erheblich herabgesetzt wird, kann eine heiße Flüssigkeit bei zu niedrigem Druck plötzlich explosionsartig verdampfen.

Daher ist beim Verpackungsvorgang die Flüssigkeit ständig zu beobachten und sofort der Taster **Stop (Schnellstop)** zu drücken, wenn die Flüssigkeit zu sieden beginnt. Dadurch wird der Vorgang sofort beendet.

Wird Füllgut mit hohem Wassergehalt verpackt, so muß das Öl in der Pumpe öfter kontrolliert werden, ob sich Wasser abgesetzt hat. Dies ist am Schauglas (Rückseite das mittige Blech mit 2 Schrauben entfernen) durch ansteigen des Ölstandes oder durch Schaumbildung im Öl zu erkennen.
In diesem falle sofort Ölwechsel vornehmen

5. Die Pumpe

Vor dem Einschalten der Verpackungsmaschine sollte grundsätzlich der Ölstand am Schauglas kontrolliert werden. Optimaler Ölstand ist wenn das Schauglas halbvoll ist. Bei einem täglichen 8- stündigen Betrieb sollte das Öl alle 4 Wochen gewechselt werden.

Außerdem sind Ölfilter und Lüftungsschlitze der Pumpe regelmäßig zu überprüfen.

Beim Ölwechsel wird wie folgt vorgegangen:

- Rückwand entfernen (4 Schrauben)
- An der Vakuumpumpe befinden zwei Verschraubungen.
- Zuerst die untere Verschraubung öffnen und das Altöl in einen Behälter laufen lassen
- Die untere Verschraubung wieder ansetzen und zudrehen (Dichtung nicht vergessen).
- Obere Verschraubung öffnen und neues Öl SAE 10 oder SAE 30 einfüllen. Es ist zu beachten, dass das Schauglas zu min. 50% gefüllt ist und max. bis 3/4 befüllt werden darf (nicht mehr!).
- Die Rückwand wieder montieren.

6. Gehäuse und Wanne

Zur Verhinderung von Keimbildung müssen Wanne, Gehäuse und Schweißeinrichtung täglich gründlich gereinigt werden.
Um die Dichtigkeit der Vakuumkammer zu gewährleisten muss der Dichtungsgummi am Deckel und der obere Wannenrand steht sauber sein.

7. Austausch von Verschleißteilen

Verschleißteile, wie das auf dem Schweißbalken aufgezogene Teflonband, darunter liegender Schweiß- bzw. Trenndraht, sowie Silikongummiband und Dichtungen, können nachbestellt und einfach ausgetauscht werden.
Bei der Nachbestellung ist unbedingt die Angabe des Maschinentyps und Der laufenden Maschinennummer erforderlich.

8. Bei Ölwechsel bitte den Typ SAE 30 verwenden.

Die **MORGAN GMBH** steht Ihnen jederzeit gerne für weiter Fragen zur Verfügung

MORGAN GmbH
Siemensstr. 1A
85716 Unterschleißheim
Tel: +49-89-1438490
Fax: +49-89-14384933
info@morgangmbh.de
www.morgangmbh.de